Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
762 72 Zlín

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	**Bc. Monika Augustová**
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Akademický rok:	2017/18

Název diplomové práce:

Vliv přídavku rýžové instantní kaše na texturní vlastnosti rýžového pečiva

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

	Kritérium hodnocení	**Hodnocení dle ECTS**
1.	Aktuálnost použité literatury	**A - výborně**
2.	Využití poznatků z literatury	**A - výborně**
3.	Zpracování teoretické části	**A - výborně**
4.	Popis experimentů a metod řešení	**B - velmi dobře**
5.	Kvalita zpracování výsledků	**B - velmi dobře**
6.	Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	**B - velmi dobře**
7.	Formulace závěrů práce	**A - výborně**
8.	Přístup studenta k diplomové práci	**A - výborně**

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

A - výborně

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
762 72 Zlín

Komentáře k diplomové práci:
Studentka si vybrala ke zpracování téma, které se věnuje novým směrům ve výzkumu kvality bezlepkového pečiva. Situaci studentky poněkud komplikovalo, že se jedná o oblast, která dosud nebyla uspokojivě popsána a tudíž není k tématu dostatek vědeckých literárních zdrojů. Tato skutečnost se projevila při psaní diskuse, ke které studentka přistupovala sice byla velmi aktivně, ale nedostatek relevantních zdrojů k diskutování je v této části práce zřejmý. Práci doporučuji k obhajobě.
Práce není plagiát - kontrola na plagiátorství: 0 %

Otázky vedoucího diplomové práce:
nemám

V Zlíně dne 25. 4. 2018

Podpis vedoucího diplomové práce